



Keripik nangka



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh.....	2
5 Cara uji	2
6 Cara pengemasan	3
7 Syarat penandaan	3



Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia Keripik Nangka merupakan program dari Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian tahun 1995 - 1996.

Penyusunan ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, juga untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan agro industri
3. Mendukung ekspor non migas
4. Menjamin instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989 tentang Pengawasan Makanan

Standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. Kumpulan Per Undang-Undangan di Bidang Makanan jilid I Edisi III Departemen Kesehatan R.I, 1993-1994.
2. SNI 01-2897-1992, Cara Uji Cemarkan Mikroba
3. SNI 01-2896-1992, Cara Uji Cemarkan Logam
4. SNI 01-2895-1992, Cara Uji Pewarna Makanan
5. SNI 01-2894-1992, Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan Yang dilarang Untuk Makanan
6. SNI 01-2893 -1992, Cara Uji Pemanis Buatan
7. SNI 01-2891 -1992, Cara Uji Makanan dan Minuman
8. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No : 02240/B/SK/VII/91 tentang Pedoman Persyaratan Mutu Serta Label dan Periklanan Makanan
9. SNI 01-0428-1989, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan
10. SNI 01-0222-1987, Bahan Tambahan Makanan

Keripik nangka

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan untuk keripik nangka.

2 Definisi

Keripik nangka adalah makanan yang dibuat dari daging buah nangka (*Artocarpus Integra*) masak, dipotong/disayat dan digoreng memakai minyak secara vakum dengan atau tanpa penambahan gula serta bahan tambahan makanan yang diijinkan.

3 Syarat mutu

Tabel
Syarat Mutu Keripik Nangka

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	khas
1.2	Rasa	-	khas
1.3	Warna	-	normal
1.4	Tekstur	-	renyah
1.5	Keutuhan	% b/b	min. 90
2	Air	% b/b	maks. 5
3	Lemak	% b/b	maks. 25
4	Abu	% b/b	maks. 3
5	Bahan tambahan makanan		
5.1	Pewarna		Sesuai SNI 01-0222-1987
5.2	Pengawet		Sesuai SNI 01-0222-1987
5.3	Pemanis buatan		
	- Sakarin		negatif
	- Siklamat		negatif
6	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0

6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
6.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
7	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
8	Cemaran mikroba		
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^4
8.2	E. Coli	APM/g	< 3
8.3	Kapang	koloni/g	maks. 50

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-0425-1989, "Petunjuk Pengambilan contoh Padatan".

5 Cara uji

5.1 Keadaan

5.1. 1 Bau, rasa, warna dan tekstur sesuai dengan SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.1.2 Keutuhan

5.1.2.1 Prinsip

Keutuhan adalah jumlah contoh yang mempunyai bentuk utuh minimum 90 %.

5.1.2.2 Cara kerja

- Timbang contoh keseluruhan dari kemasan terkecil
- Pisahkan contoh yang bentuknya tidak utuh dan timbang

Perhitungan :

$$K = \frac{W - W_1}{W} \times 100\%$$

dimana :

K = keutuhan contoh, %

W = berat total contoh, g

W_1 = berat contoh yang tidak utuh, g

5.2 Persiapan Contoh Untuk Uji Kimia

Persiapan contoh untuk uji kimia sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 4.

5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minimum*, butir 5.1.

5.4 Lemak

Cara uji Lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 8.1.

5.5 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.6 Bahan Tambahan Makanan

5.6.1 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Makanan*.

5.6.2 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang Untuk Makanan*.

5.6.3 Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.7 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.8 Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.9 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang - Undang RI. No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan Perlabelan dan Periklanan yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id